

Nuggets mygales faites de vers de terre

Les ingrédients :

deux pommes de terre

farine (300 grammes)

deux mygales

50 vers

Les ustensiles :

- couteau - une spatule

- chaudron - planche à découper

- bol

La préparation :

1- couper les pommes de terre en bâton.

2- faire cuire les vers de terre pendant 30 min.

3- mélanger les vers et les pommes de terre.

4- Rouler les mygales dans la farine.

5 - Faire cuire les frites et les nuggets dans l'huile.

6 - Egoutter et mettre dans l'assiette.

bonnes mygales!

La ratatouille bizarre!

Les ingrédients :

200g d'algues

20 courgettes

3 oignons

2 tomates

2 aubergines

Les ustensiles :

des couteaux - une planche à découper -

des assiettes - un cuillères

un chaudron

La préparation :

1- Couper les courgettes, les tomates, les deux oignons les aubergines et les algues sur la planche à découper.

-2 Mettre le tout dans un chaudron pendant 25 minutes.

-3 Mélanger et verser la préparation dans un bol

-4 Déguster le plat avec de la viande de serpent.

MAUVAIS APPÉTIT!

Ma soupe aux vers-de-terre

Les ingrédients :

- des vers-de-terre (7)
- des araignées (4)
- de la terre (100g)
- pommes-de-terre (10)
- jus-d'orange (2l)

Les ustensiles :

- une cuillère - un couteau
- un chaudron
- une fourche

La préparation :

- 1- Couper les pommes-de-terre et les cuire au four.
- 2- Dans le chaudron, mettre le jus d'orange les vers-de-terre, la terre et les araignées.
- 3- Mélanger tous les aliments dans le chaudron.
- 4- Mettre la soupe dans le frigo.
- 5 Déguster la soupe froide.

Un gâteau de sorcière

Les ingrédients :

farine (200g)

sucra (30g)

lait de souris (un verre)

vers de terre (10)

terre (100g)

Les ustensiles :

Un chaudron

une cuillère

un saladier

une spatule

La préparation :

1. Mélanger la farine et le sucre en même temps avec la cuillère.
2. Ajouter le lait de souris.
3. Verser les vers de terre et la terre.
4. Mélanger le tout.
5. Verser la préparation dans le saladier.
6. Mettre le tout dans le micro-onde pendant 20 minutes.
7. Sortir le gâteau : avec la spatule.
8. Savourer le gâteau.

capucine et edon

Une soupe à l'araignée

Les ingrédients :

- des araignées (6)
- des pommes de terre (4)
- des algues (100g)
- du poison (1L)
- de la bave de crapaud (un verre)

Les ustensiles :

- un chaudron
- une cuillère
- un couteau
- un bol

La préparation :

- 1- Mettre le poison dans le chaudron,
- 2- Faire cuire les pommes de terre et les algues,
- 3- Couper les araignées, les pommes de terre et les mettre dans le chaudron.
- 4- ~~vous~~ Ajouter la bave de crapaud et mélanger à la cuillère.
- 5- ~~verser~~ ^{verser} la soupe dans le bol.
- 6- Déguster la soupe chaude.

Émélye et Julia

Une recette de sorcier.

Les ingrédients :

- 2 cœurs de requin
- 20 cl de vin
- 2 mygales
- 5 kilos de moules
- 50L de poison
- 5 kilos de pommes

Les ustensiles :

- 1 four
- une casserole
- 1 mixeur
- un plat
- 1 saladier
- une marmite

La préparation :

- ① Mixer les deux cœurs de requin avec les mygales dans le saladier.
- ② Faire bouillir 20 cl de vin puis ajouter les moules dans la casserole pendant 10 minutes.
- ③ Mélanger le poison avec les pommes dans la marmite.
- ④ Mettre les cœurs de requin, les mygales, les moules, le poison et les pommes dans un plat.
- ⑤ Enfourner à 100° pendant 50 minutes.

Recette de Lasagnes

Les ingrédients :

- 2 kg de vers de terre
- 30g de larve de crapaud
- 2 kg cafards
- 4 pâtes à lasagnes
- 30g de sauce tomate

Les ustensiles :

- un couteau - un saladier
- une balance - un plat
- un fouet - un four

La préparation :

- 1- Couper les vers de terre et les cafards.
- 2- Mélanger la larve de crapaud et la sauce tomate.
- 3- Verser le tout dans un plat.
- 4- Déposer les pâtes.
- 5- Enfourner à 500°C pendant 1 heure.

Mael L Médéric

Les crêpes

Les ingrédients :

- 10l de lait de crocodile
- 2 pattes de grenouille
- 10g de sucre
- 250g de Farine
- 4 œufs

Les ustensiles :

- une balance
- une louche
- un kubliser
- un fouet
- une poêle
- un verre mesureur
- un couteau
- un saladier
- une spatule

La préparation :

- ① Verser 250 grammes de Farine, 10 grammes de sucre, 6 œufs, 10 litres de lait de crocodile
- ② Mélanger dans le saladier.
- ③ Reposer 10 minutes dans le frigo
- ④ Verser une louche dans la poêle.
- ⑤ Faire cuire des 2 côtés.
- ⑥ Ajouter les pattes de grenouille à la fin de la cuisson.

Marline et Elia

REPAS DE SORCIER: GABRIEL
cœur - frites - moules - pattes d'araignée

Les ingrédients :

- 1 requin
- 6 moules
- 8 pommes de terre
- 4 araignées

Les ustensiles :

un couteau, une planche à découper,
une casserole, un four, un gant, une balance,
une poêle, des plats, un tablier, une louche,
une micro-onde, un chaudron, un pinceau de cuisine.

La préparation :

- ① Découper un requin et prendre le cœur.
- ② Prendre les moules et les ouvrir.
- ③ Découper les pommes de terre.
- ④ Découper les pattes d'araignées.
- ⑤ Mettre tous les ingrédients dans un plat.
- ⑥ Cuire dans le four à 99° pendant 90 minutes.

Gabriel

un gâteau aux vers

Les ingrédients :

- 2 gros sac de vers de terre vivants
- 120 grammes d'œufs de grenouilles
- 50 écailles de poissons morts
- 2 gros bols d'épinard
- 5 barquettes de chocolat maïsi

Les ustensiles :

- un bol - un couteau
- un tablier - une planche à découper
- un moule - une balance

La préparation :

- ① - Écraser le chocolat maïsi dans le bol.
 - ② - Ajouter les écailles de poissons morts.
 - ③ - Bien mélanger.
 - ④ - Enfourner pendant 2 h.
 - ⑤ - Faire des trous dans le gâteau et ajouter les vers de terre vivants.
 - ⑥ - Déguster.
- Enzo et M